Bedienungsanleitung
Einbau Elektroherd

- **Heißluft mit 8 Funktionen**
- **Umluft mit 5 Funktionen**
- **Konventionell mit 4 Funktionen**

- **Glaskeramikkochfeld**
- **Glaskeramikkochfeld erweiterbar**
- **Edelstahl Kochfeld**

Lieber Kunde,

unser Ziel ist es, Ihnen Produkte anzubieten, die Ihren Erwartungen entsprechen. Alle Produkte sind in modernsten Anlagen mit größter Sorgfalt hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen worden.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt, um Ihnen zu helfen, das Gerät sicher und optimal anwenden zu können.

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte die Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie beinhaltet die Grundlagen für eine richtige bzw. sichere Montage und Anwendung. Für die sachgerechte Montage von Ihrem Gerät, wenden Sie sich bitte an den Service vom Händler oder einen Kundendienst in Ihrer Nähe.

Inhaltsverzeichnis

1.0 Produktbezeichnung

1.1 Einbauherd 1
1.2 Kochfeld 2

2.0 Warnhinweise 3

3.0 Montage

3.1 Aufbau des Herdes 6
3.2 Herdmontage 7
3.3 Montage Kochfeld 8
3.4 Elektrischer Anschluss 9

4.0 Bedienung des Herdes

4.1 Bedienfeld 11
4.2 Verwendung des Kochfeldes 11
4.3 Benutzung des Ofenbereichs 14
4.4 Backzeiten 19

5.0 Reinigung und Wartung

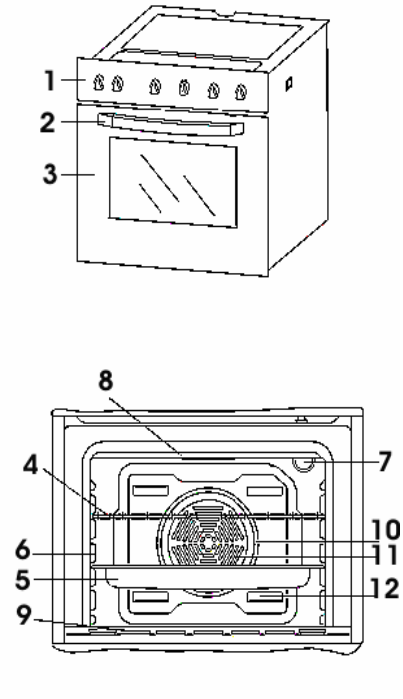
5.1 Backofen 20
5.2 Kochfeld 20
5.3 Wartung 21

6.0 Kundendienst und Transport

6.1 Fehlersuche 22
6.2 Transport 22
6.3 Garantiekarte 23

1.0 Produktbezeichnung

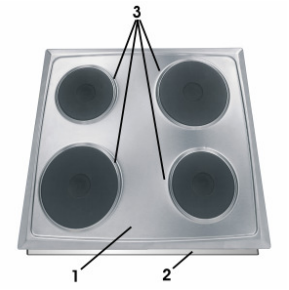
1.1 Einbauherd



1	Bedienblende
2	Griff Backofentür
3	Backofentür
4	Grillrost
5	Backblech
6	Einschubfächer
7	Beleuchtung Backofen
8	Oberes Heizelement
9	Unteres Heizelement
10	Rundes Heizelement (nicht alle Gerätetypen)
11	Ventilator (nicht alle Gerätetypen)
12	Lüftungsschlitze (nicht alle Gerätetypen)

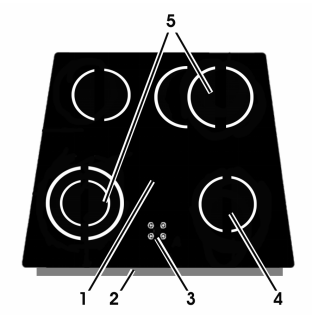
1.2 Kochfeld

Edelstahlkochfeld



1 Edelstahloberfläche
2 Unteres Gehäuse
3 Kochfelder

Glaskeramikkochfeld



1 Glaskeramik-Oberfläche
2 Unteres Gehäuse
3 Restwärmeanzeige
4 Kochfelder
5 Dualkochfelder (nicht alle Gerätetypen)
Zuschaltbare Bräterzone bzw. zuschaltbares Zweikreiskochfeld

2.0 Warnhinweise

LESEN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG VOR BENUTZUNG DES GERÄTES SORGFÄLTIG DURCH UND TREFFEN SIE ALLE WICHTIGEN SICHERHEITSMASSNAHMEN.

- Dieses Gerät wurde als Einbaugerät ausschließlich für den nicht kommerziellen Gebrauch in Privathaushalten entwickelt.

- Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, kontrollieren Sie bitte, ob es beschädigt ist. Falls das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und wenden sich umgehend an die Hersteller-Hotline.

- Die Verpackungsstoffe (Nylon, Stanzen, Bänder etc.) können für Kinder gefährlich sein und sollten umgehend entsorgt werden.

- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker in Übereinstimmung mit den vom Hersteller in der Betriebsanleitung festgelegten Bedingungen aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Für Schäden die auf einen mangelhaften elektrischen Anschluss zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Bevor Sie Ihr Gerät ans Stromnetz anschließen, kontrollieren Sie die Spannungsbedingungen, die auf dem Typenschild des Gerätes und/oder der Verpackung angegeben sind.

- Nehmen Sie das Produkt grundsätzlich nicht in Betrieb, bevor es nicht an dem richtigen Standort vollständig eingebaut ist.

- Stellen Sie sicher, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, wenn Ihr Gerät außer Betrieb ist.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Montage Ihres Gerätes nicht beschädigt wird.

- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es in keinem Fall selbst gewechselt werden. Wenn das Kabel aus irgendeinem Grund beschädigt ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.

- Bevor Sie die Backofenbeleuchtung austauschen, schalten Sie den Strom des Gerätes aus.

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung aus.

- Einige Bereiche des Gerätes bewahren über längere Zeit die Wärme. Bitte warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie es mit der Hand berühren.

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.

- Achten Sie bitte darauf, dass Leitungen anderer Elektrogeräte, die sich in der Nähe des Herdes befinden, mit den beheizten Bereichen des Gerätes nicht in Berührung kommen.

- Ihr Gerät benötigt bei Inbetriebnahme eine ausreichende Luftzirkulation. Bitte lesen Sie den Abschnitt für Montagehinweise sorgfältig durch und achten auf die Erfüllung der Bedingungen.

- Diese Betriebsanleitung ist für mehrere gleichartige Modelle erstellt worden. Einige Eigenschaften, die in der Betriebsanleitung dargestellt sind, betreffen eventuell Ihr Gerät nicht. Achten Sie bitte beim Durchlesen der Betriebsanleitung auf die Hinweise bei den Abbildungen.

- Bitte halten Sie Kinder vom Herd fern.

UM DIE LEISTUNG UND SICHERHEIT DES GERÄTES ZU GARANTIEREN, EMPFEHLEN WIR IHNEN GRUNDSÄTZLICH ORIGINALERSATZTEILE ZU VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL UNSEREN ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENST ZU KONTAKTIEREN!!!

BITTE BEACHTEN SIE BEI DER BENUTZUNG IHRES GERÄTES FOLGENDE PUNKTE:

- Achten sie drauf, dass das Gerät nur im geerdeten Zustand betrieben wird.

- Vermeiden Sie einen Kontakt des zum Gerät führenden Stromkabels mit heißen Stellen. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.

- Wenn Sie kochen, bilden sich Wärme und Feuchtigkeit im Raum, bitte lüften Sie gründlich.

- Bei der ersten Inbetriebnahme lassen Sie den Backofen ohne Benutzung max. 45 Minuten laufen. Die Isolationsstoffe und Heizelemente dünsten noch kurzzeitig aus. Lüften Sie den Raum, in dem sich Ihr Herd befindet, gut.

- Berühren Sie den Innenbereich und das Kochfeld bei Benutzung nicht mit der Hand. Nach Abschalten des Herdes berühren Sie ihn nicht, bevor er abgekühlt ist.

- Stellen Sie keine brennbaren und entzündlichen Stoffe auf die Kochfläche oder in den Backofen.

- Die Außenflächen des Herdes werden bei der Benutzung sehr heiß. Halten Sie Kinder vom Herd fern.

- Wenn die Herdklappe geöffnet ist, gestatten Sie Ihren Kindern nicht, dass sie daran klettern, ziehen oder darauf sitzen.

- Die auf der beiliegenden Produktbeschreibung angegebenen Werte geben die Werte wieder, die dem im Labor festgestellten Standard entsprechen. Diese Werte können sich je nach Benutzung und Standort des Produktes ändern.

- Stellen Sie sicher, dass das Verbindungskabel zwischen Kochfeld und Herd ordnungsgemäß platziert und nicht gequetscht oder eingeklemmt ist.

3.0 Montage

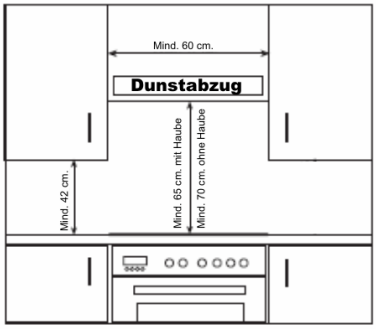
Der moderne, funktionelle und praktische Einbauherd wird mit hochwertigen Materialien produziert und wird Ihre Erwartungen in aller Hinsicht zufrieden stellen. Um gute Koch- und Backergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung sorgfältig durch. Nachstehende Informationen betreffen die Anweisungen zum richtigen Aufbau und zu den Bedienvorgängen. Diese Betriebsanleitung sollte besonders von dem Techniker gelesen werden, der das Gerät aufbaut.

3.1 Aufbau des Herdes

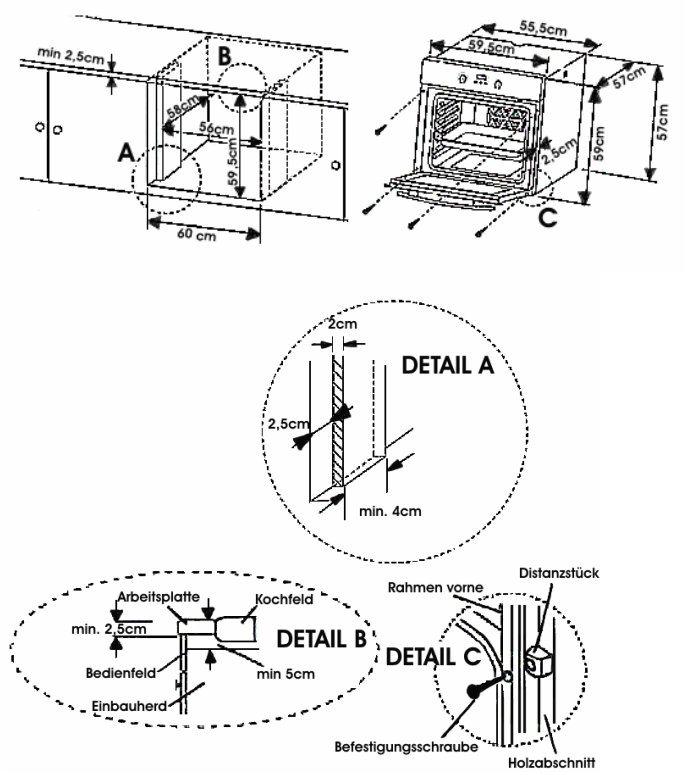
Bei der Standortwahl des Herdes sollte darauf geachtet werden, dass sich in dessen Nähe keine schnell brennbaren Materialien befinden (z. B. Vorhänge, Linoleum etc.).

Gegenstände wie Möbel und Ähnliches, die in der Nähe des Herdes stehen, müssen aus Werkstoffen bestehen, die eine Temperatur von mindestens 50°C bestehen können.

Hängeschränke und Dunstabzugshauben über dem Einbauherd sollten, wie gezeigt, angebracht werden. Demnach soll der Abstand zwischen Dunstabzugshaube und Herdplatte min. 65 cm betragen. Falls keine Dunstabzugshaube vorhanden ist, sollte die freie Höhe mindestens 70 cm betragen.



3.2 Herdmontage

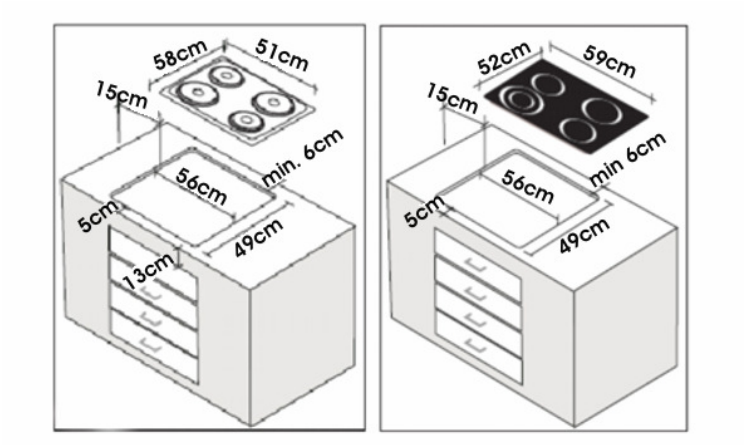


Setzen Sie den Herd teilweise durch Hineinschieben in den Schrank ein. Öffnen Sie die Herdklappe und setzen Sie 4 Schrauben in die versenkten Bohrungen im vorderen Rahmen ein. Bringen Sie die Distanzstücke hinter dem Flansch des vorderen Rahmens an und schrauben Sie diese fest, bis die Oberfläche der Distanzstücke den vorderen Rahmen berührt. Achten Sie dabei darauf, dass die abgeschrägte Kante jedes Distanzstücks zur runden Kante des vorderen Rahmens zeigt. Schieben Sie das Gerät nun ganz hinein und schrauben Sie es am Holz fest.

Die Abmessungen und das Material des Schrankes, in welchen der Herd eingebaut werden soll, müssen richtig und gegen hohe Temperaturen beständig sein.

Bei einem korrekten Einbau muss der Kontakt mit elektrischen und isolierten Teilen verhindert werden. Isolierte Teile müssen so eingepasst werden, dass sichergestellt ist, dass sie nicht durch irgendein Werkzeug entfernt werden können. Es ist nicht zu empfehlen, das Gerät in der Nähe eines Kühlschranks oder Tiefkühlgeräts zu installieren. Die Funktion dieser Geräte würde andernfalls durch die entstehende Hitze beeinträchtigt werden.
Stellen Sie nach Entfernung des Verpackungsmaterials sicher, dass der Herd nicht beschädigt ist. Wenn Sie irgendwelche Fehler vermuten, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden. Kontaktieren Sie umgehend einen Kundendienst.

3.3 Montage Kochfeld



Damit auf der Arbeitsplatte verschüttete Flüssigkeiten keine Schäden am Herd verursachen, ist an dem Kochfeld eine spezielle Dichtmasse angebracht.
Setzen Sie das Kochfeld in den vorgesehenen Ausschnitt ein. Achten Sie auf die Maße zum Einbau des Kochfeldes, bei einem zu großen Ausschnitt der Arbeitsplatte besteht die Gefahr, dass das Kochfeld nicht fixiert werden kann.

Die Klammern zur Fixierung sind an dem Kochfeld vormontiert und fixieren nur bei korrektem Ausschnittmaß.

3.4 Elektrischer Anschluss

BEI DER VERKABELUNG DES HERDS MÜSSEN UNBEDINGT DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEFOLGT WERDEN:

Das Erdungskabel muss mit der Schraube am gekennzeichneten Erdungsanschluss befestigt werden. Die Stromleitungen müssen angeschlossen werden. Wenn am Installationsort kein den Vorschriften entsprechender geerdeter Anschluss zur Verfügung steht, müssen Sie umgehend einen qualifizierten Elektriker kontaktieren.

Der geerdete Anschluss muss sich in unmittelbarer Nähe zum Gerät befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.

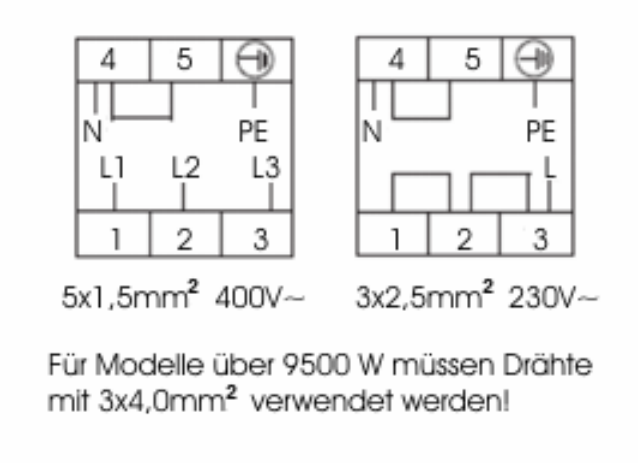
Das Stromkabel darf niemals mit heißen Flächen des Gerätes in Kontakt kommen.

Bei einer Beschädigung des Stromkabels müssen Sie sofort einen qualifizierten Elektriker kontaktieren. Das Kabel darf nur vom einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

Der Anschluss des Gerätes muss durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen. Es darf nur das Kabel des Typs H05VV-F5 verwendet werden. Dieses Kabel wird im Fachhandel auch als Herdanschluss-Leitung bezeichnet.

Falsches Anschließen kann das Gerät beschädigen. Ein solcher Schaden **wird nicht durch die Garantie abgedeckt.**

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit 380/400 V~ ausgelegt. Wenn die Spannung Ihres Stromnetzes nicht mit diesem Wert übereinstimmt, müssen Sie umgehend einen qualifizierten Elektriker kontaktieren.

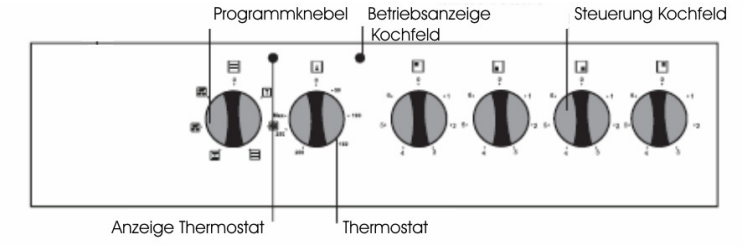


Das Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
Das Gerät ist für den Betrieb mit 220-240V / 380-400V 3N~ ausgelegt. Sollte die Spannung Ihres Stromnetzes von diesen Werten abweichen, rufen Sie bitte den nächstliegenden Kundendienst an.
Der Anschluss des Gerätes soll so erfolgen, wie in der Abbildung angegeben. Das Gerät ist so konstruiert, dass es fest am Stromnetz angeschlossen wird. Installieren Sie innerhalb des Schaltkreises einen allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm (Nennwert 32A, verzögert).

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN UND VERLUSTE, DIE DURCH NICHTEINHALTUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ENTSTEHEN KÖNNEN!

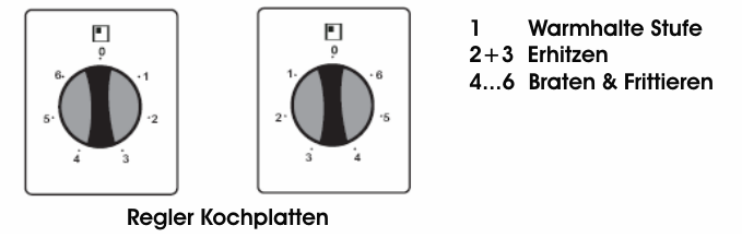
4.0 Bedienung des Herdes

4.1 Bedienfeld



4.2 Verwendung des Kochfeldes

Bei Einbauherden wird das Kochfeld durch 7 – Stufigen Regler auf der Bedienblende des Herdes kontrolliert. Die Stufe „0“ bedeutet, das Kochfeld ist ausgeschaltet. Die weiteren 6 Stufen bezeichnen:

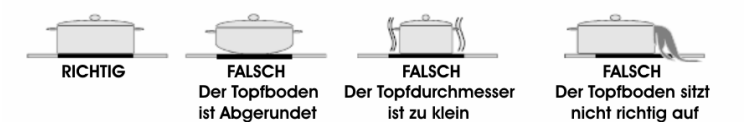


Regler Kochplatten

Die Oberseite des Elektroherds ist mit einem hitzebeständigen Schutzmaterial versehen. Bei der ersten Benutzung drehen Sie den Schalter für das Kochfeld auf "3" und lassen es dann fünf Minuten an, um diese Schutzschicht einzubrennen und zu härten.
Glaskeramik ist gegen Wärme und Überhitzung sehr beständig. Das eingeschaltete Kochfeld wird rot. Bei Inbetriebnahme einer Wärmestufe entsteht ein leichtes Geräusch, das ganz normal ist und technische Ursachen hat. Wenn ein Topf scharfe Kanten hat oder nicht vorsichtig auf das Glaskeramikfeld gesetzt wird, kann die Oberfläche beschädigt werden.

Es wird daher empfohlen, das Glaskeramikkochfeld sorgfältig zu behandeln**.**

Die Restwärmeanzeige beim Glaskeramikkochfeld leuchtet solang bis die jeweilige Herdplatte gefahrlos wieder berührt werden kann.
Die Zweikreiszone kann in zwei verschiedenen Bereichen beheizt werden. Sie können Zeit und Energie sparen, wenn Sie Stufe 1 für kleine Töpfe/Pfannen (o 115 mm) und Stufe 1 zusammen mit Stufe 2 für große Töpfe/Pfannen (o 180 mm) verwenden.
Die Bräterzone (ovales Kochfeld) ist bestens für große ovale Töpfe oder Bräter geeignet. Die Zuschaltung der Zweikreis- bzw. Bräterzone erfolgt am entsprechenden Knebel an Ihrem Einbauherd.



WARNHINWEISE

Wenn der Knebel für das Kochfeld auf eine andere Stellung als "0" gebracht wird, leuchtet die Betriebsanzeige für das Heizelement.

Verwenden Sie nur Töpfe, die genau auf den Durchmesser der Kochzone passen.

Stellen Sie sicher, dass der Boden nicht nass oder feucht ist, bevor Sie auf den Topf auf das Kochfeld stellen.

Betreiben Sie das Kochfeld niemals mit leeren Töpfen oder Pfannen. Die Temperatur der Töpfe oder Pfannen kann sehr hoch werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie daher Kinder und Haustiere während und nach der Verwendung von dem Herd fern.

Wenn Sie einen Sprung oder Riss auf dem Kochfeld entdecken, schalten Sie den Herd sofort ab und lassen Sie das Kochfeld von einem qualifizierten Kundendienst austauschen.

Nach Gebrauch muss das Kochfeld (um einen weiteren reibungslosen Betrieb und eine lange Lebensdauer sicherzustellen) mit geeigneten Reinigungsmitteln gründlich gesäubert werden.

Um Verschmutzung zu vermeiden und das ursprüngliche Aussehen zu erhalten, sollten Sie die Kochstellen mit einem leicht geölten Lappen einreiben. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

Um Energie zu sparen, sollte der verwendete Topf keinen kleineren oder größeren Durchmesser haben, als der des Kochfeldes.

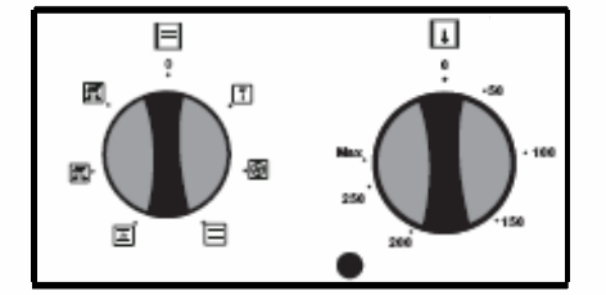
Da bei Betrieb das Kochfeld heiß ist, muss vermieden werden, dass kleine Kinder an die Oberfläche herankommen. Da Bratöl leicht brennbar ist, sollte in einem geschlossenen Topf gebraten werden. Bitte schneiden Sie kein Brot etc. auf dem Glaskeramikkochfeld.

Verwenden Sie keine Töpfe mit Alu-Boden. Bitte stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Glaskeramikkochfeld.

Stellen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf das Glaskeramikkochfeld. Sollten aus irgendwelchen Gründen Kunststoff oder Aluminium darauf geschmolzen sein, so entfernen Sie dies mit dem Schaber.

Bitte verwenden Sie keinen Schwamm oder Topfreiniger. Reinigungsmittelrückstände können Feuer verursachen oder zum Verblassen der Glasfarbe führen.

4.3 Benutzung des Ofenbereichs



Programmknebel Thermostat

Der Schalter, Programmknebel, ermöglicht die Auswahl der verschiednen Ofenfunktionen.
Nähere Erklärungen zu den Funktionen sind in Tabelle 1 erläutert. Damit das von Ihnen ausgewählte Backprogramm funktioniert, bringen Sie den Thermostatregler auf eine von Ihnen ausgewählte Temperatur.

Der Thermostat-Schalter ermöglicht Ihnen die Auswahl der Ofentemperatur. Sie wird zusammen mit dem Regler für die Ofenfunktion verwendet. Wenn die Ofenwärme den eingestellten Wert erreicht hat, unterbricht der Thermostat den Stromkreis und die Thermostatlampe erlischt.
Ist die Wärme noch unter dem eingestellten Wert, schaltet sich der Thermostat automatisch wieder ein und die Thermostatlampe leuchtet.

Tabelle1

	Das Backofenlicht wird eingeschaltet
	Das Backofenlicht, die Betriebslampe und Ventilator wird eingeschaltet. Auftau-Funktion
	Thermostat, Betriebslampe , Ventilator und die Heißluftspirale wird eingeschaltet
	Thermostat, Betriebslampe , oberes- und unteres Heizelement wird eingeschaltet
	Thermostat, Betriebslampe, oberes-, unteres Heizelement und Ventilator wird eingeschaltet
	Thermostat, Betriebslampe und Grill wird eingeschaltet
	Themostat, Betriebslampe , oberes Heizelement und Grill wird eingeschaltet
	Themostat, Betriebslampe , oberes Heizelement, Grill und Ventilator wird eingeschaltet
	Themostat, Betriebslampe , Ventilator, Heißluftspirale und unteres Heizelement wird eingeschaltet
	Themostat, Betriebslampe und oberes Heizelement wird eingeschaltet
	Themostat, Betriebslampe und unteres Heizelement wird eingeschaltet

Die Verfügbarkeit der beschriebenen Funktionen ist vom Produktmodell abhängig.

Auftaufunktion

Legen Sie das gefrorene Lebensmittel in den Backofen und stellen Sie den Knebel in die entsprechende Stellung. Mit dieser Funktion werden die Lebensmittel nicht gegart, sondern lediglich aufgetaut. Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein Gitterrost in den dritten Einschub von unten. Um das Wasser während des Tauvorgangs zu sammeln, legen Sie ein Backblech in den unteren Einschub.

Ober/Unter-Hitze

Bei diesem Garvorgang, der als traditionelles oder konventionelles Backen bezeichnet wird, verteilt sich die Wärme im Ofen gleichmäßig von den unteren und oberen Heizflächen her und Ihre Speisen werden dadurch gleichmäßig gegart. Stellen Sie das Thermostat auf die Stufe ein, die laut Kochtabelle für den Kochvorgang empfohlen wird. Es wird empfohlen, den Herd vorher 10 Minuten zu erwärmen. Garen Sie das Lebensmittel in einem geeigneten Topf in der empfohlenen Zeit. Diese Einstellung ist eine bevorzugte Funktion bei der Zubereitung von Kuchen, gefüllter Biskuitrolle, Pastete, Backwaren, Lasagne und Pizza.

Heißluftfunktion

Die Umluftfunktion verteilt die Hitze gleichmäßig im gesamten Backofen aus. Die Speisen auf allen Fächern werden gleichmäßig gegart.

Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Stufe. Drehen Sie den Programmknebel so, dass das Symbol für die *Umluft*-Funktion gezeigt wird.

Es wird empfohlen den Backofen zuvor für 10 Minuten vor zu heizen. Diese Funktion ist für das Garen mehrerer Gerichte geeignet.
Sie können in Ihrem Backofen mit mehren Backblechen zugleich backen. Bei Einstellung der Temperatur wählen Sie die von den auf der Kochtabelle angegeben Temperaturen die Niedrigere für das Backen Ihres Lebensmittels. Garen mit mehreren Backblechen nimmt mehr Zeit in Anspruch als mit einem Backblech. Generell werden die Speisen auf allen Backblechen nicht gleichzeitig fertig. Deshalb nehmen Sie die Backbleche erst aus dem Herd heraus, wenn Sie überzeugt sind, dass das Essen fertig ist.

Ober/Unter-Hitze mit Umluft

Hierbei wird die Luft aus den unteren und oberen Heizelementen mit Hilfe des Gebläses im Herd verteilt. Stellen Sie das Thermostat Ihres Herdes auf die laut Kochtabelle für Ihre Speise empfohlene Stufe. Stellen Sie den Knebel so ein, dass er auf das Symbol dieser Funktion zeigt. Es wird empfohlen den Backofen zuvor für 10 Minuten vor zu heizen. Stellen Sie Ihre Speise in den Ofen. Somit beginnt der Garvorgang. Diese Einstellung gilt generell für das Backen von Teigwaren. Die Speisen werden in jedem Bereich des Ofens in dieser Stellung gleichmäßig gebacken. Es ist für das Backen mit einem Backblech geeignet.

Grillfunktion

Diese Funktion wird zum Grillen verwendet. Zum Grillen, legen Sie das Lebensmittel auf den Grillrost und schieben Sie ihn in den obersten Einschub. Schieben Sie auf die 3. Ebene ein Backblech und beginnen Sie mit dem Grillvorgang. Das in die 3. Ebene gelegte Blech sammelt die Öltropfen der Speisen.

Beim Grillen muss die Ofenklappe geschlossen bleiben und die Temperatur auf 190℃ eingestellt werden.

Oberhitze mit Grillfunktion

Dieses Programm wird für das schnelle Grillen auf einer größeren Fläche verwendet.

Heißluft mit Unterhitze

Programme für Ventilator und Unterhitze: Dieses ist die ideale Funktion für das Pizzabacken. Der Ventilator verteilt die Wärme im Herd gleichmäßig. Die Unterhitze sorgt für das Backen des Pizzateiges.

Stellen Sie den Programmknebel Ihres Herdes so ein, dass die richtige Funktion angezeigt wird. Nach einer Vorheizzeit von 10 Minuten stellen Sie Ihre Speisen in den Ofen.

Nach dem Backvorgang stellen Sie den Regler für die Herdfunktion und das Thermostat wieder auf Null. Nehmen Sie das fertige Essen aus dem Herd heraus und stellen Sie es auf einen sicheren Platz. Zum Abkühlen lassen Sie die Tür offen. Da der Ofen noch warm ist,

halten Sie Ihre Kinder vom Herd fern.

4.4 Backzeiten

GERICHTE	HEISSLUFT			UNTER/OBERHITZE			UMLUFT			GRILL		
	Thermostat °C	Einschub Position	Garzeit min	Thermostat °C	Einschub Position	Garzeit min	Thermostat °C	Einschub Position	Garzeit min	Thermostat °C	Einschub Position	Garzeit min
z.B. Schichtgebäck	170 - 190	2-3-4	35 - 45	170 - 190	2-3	35 - 45	170 - 190	2-3	25 - 35			
z.B. Kuchen	150 - 170	2-3-4	30 - 40	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 170	2-3-4	25 - 35			
z.B. Kekse	150 - 170	2-3-4	25 - 35	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 170	2-3-4	25 - 35			
z.B. Fleischklösse										200	5	10 - 15
z.B. Garen	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
z.B. Hähnchen				200	2-3	45 - 60	200	2-3	45 - 60			
z.B. Kotelett										200	4-5	15 - 25
z.B. Rindersteak										200	5	15 - 25
z.B. Kuchen zwei Bleche	160 - 180	2-5	30 - 40									
z.B. Gebäck zwei Bleche	170 - 190	2-5	35 - 45									

5.0 Reinigung und Wartung

5.1 Backofen

Vor Beginn der Reinigung schalten Sie unbedingt das Gerät aus. Das beste Ergebnis für die Innenreinigung des Backofens erzielen Sie, wenn der Herd lauwarm ist. Nach jedem Gebrauch des Backofens wischen Sie diesen mit einem weichen Tuch mit Wasser und Seife aus. Danach wischen Sie den Herd mit einem feuchten Tuch nochmals ab und lassen ihn trocknen. Von Zeit zu Zeit sollte man eine Komplettreinigung mit einem flüssigen Reinigungsmittel durchführen. Verwenden Sie keine trockenen und pulvrigen Reinigungsmittel. Bei beschichteten und emaillierten Produkten ist die Reinigung des Innengerüstes und der hinteren und seitlichen Wände nicht notwendig. Jedoch wird ein Wechsel nach einiger Zeit je nach Gebrauch empfohlen.

5.2 Kochfeld

Vor Beginn der Reinigung warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
Achten Sie darauf, dass die verwendeten Reinigungsmittel keine Teilchen enthalten. Verwenden Sie Reinigungscreme oder flüssiges Waschmittel.
Das Kochfeld soll so mit kaltem Wasser abgewischt werden, dass das Reinigungsmittel darauf nicht anhaftet und mit einem weichen Tuch getrocknet werden kann.
Zur Reinigung der übergelaufenen Speisen und Speisereste können Sie den Schaber (bei Glaskeramikfeldern) verwenden, der zusammen mit dem Produkt geliefert wurde.
Wenn Süßwaren verschüttet wurden, sollten Sie sofort reinigen, ohne die Abkühlung des Kochfeldes abzuwarten.
Stahlbürsten können die Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes beschädigen.
Der Staub auf der Fläche soll mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
Evtl. Abfärbungen des Glaskeramikkochfeldes beeinflussen die funktionelle Struktur des Herdes nicht.

Der Grund der Abfärbung ist nicht auf das Material zurückzuführen, eventuell wurden verbrannte Reste auf der Fläche gereinigt, die Oberfläche der verwendeten Töpfe ist abgenutzt oder es wurden keine geeigneten Reinigungsmittel verwendet.
Der Reinigungsschaber soll stets vor den chemischen Reinigungsmitteln verwendet werden. Mit diesem Schaber können Sie auch den geringsten Schmutz auf der Oberfläche reinigen. Schwere Verschmutzungen durch geschmolzene Kunststoffe, schwere Öle oder Süßwaren können ebenfalls mit diesem Schaber entfernt werden. Da in dem Schaber eine Rasierklinke angebracht ist, ist dieser gefährlich und muss von Kindern fern gehalten werden.

5.3 Wartung

Wechsel der Herdlampe

Wir empfehlen Ihnen, dass dieser Vorgang durch einen qualifizierten Techniker vorgenommen wird.
Schalten Sie zuerst das Gerät Spannungsfrei und achten Sie darauf, dass der Herd abgekühlt ist. Nehmen Sie das Schutzglas von der Lampe ab und schrauben Sie die alte Glühbirne aus der Buchse. Drehen Sie eine neue Glühbirne, die gegen eine Temperatur von 300° C beständig ist, ein. Diese Glühbirne können Sie vom zuständigen Kundendienst oder im Fachhandel beziehen. Setzen Sie das Schutzglas wieder an seine Stelle. Nach diesem Vorgang ist Ihr Herd betriebsbereit.

6.0 Kundendienst und Transport

6.1 Fehlersuche

Der Herd ist nicht betriebsbereit:
Möglicherweise sitzt der Stecker nicht richtig in der Steckdose oder die Sicherung funktioniert nicht.
Der Herd heizt nicht:
Möglicherweise wurde die Wärmeeinstellung mit dem Thermostat nicht eingestellt.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht:
Kontrollieren Sie bitte, ob ein Stromausfall vorliegt oder die Lampe defekt ist. Falls ja, rufen Sie den Kundendienst an.
Kochen
(ungleichmäßiges Kochen im unteren und oberen Teil):
Kontrollieren Sie die Ebenen, die Kochzeit und die Wärmewerte nach der Betriebsanleitung.

Sollten Sie, außer diesen Punkten, noch weitere Probleme mit Ihrem Produkt haben, rufen Sie bitte den zuständigen Kundendienst an.

6.2 Transport

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:
Heben Sie die Originalverpackung für weitere Transporte auf.
Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung.
Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.
Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und dem Kochfeld ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden.
Fixieren Sie Karton oder Papier mit Klebeband auf der Tür und innen auf der Glasscheibe, damit die Backbleche oder der Grillrost die Tür beim Transport nicht beschädigen können.
Befestigen Sie die Tür ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.
Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:
Schützen Sie die Außenflächen (Glasflächen und lackierte Wände) gegen Stöße und Schläge.

6.3 Garantiekarte

Herstellergarantie (D)

Wir freuen uns, dass Sie sich für den Kauf eines Haushaltgroßgerätes unseres Hauses entschieden haben, und wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem hochwertigen Produkt. Unsere strenge Fertigungskontrolle gewährleistet die hohe Qualität unserer Geräte. Für den Fall, dass Sie dennoch eine berechtigte Beanstandung haben, gewähren wir eine Garantie für die Dauer von

2 Jahren

ab Kaufdatum nach den nachfolgenden Bedingungen:

1. Diese Garantie lässt Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche als Verbraucher gegenüber dem Verkäufer des Gerätes unberührt. Diese Rechte werden durch die von uns gewährte Herstellergarantie nicht eingeschränkt.
2. Die von uns gewährte Garantie hat nur Gültigkeit für den privaten Gebrauch des Gerätes und beschränkt sich auf das Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.
3. Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum.
4. Unsere Garantieleistung umfasst während der Garantiedauer nach unserer Wahl die Instandsetzung Ihres Gerätes oder den Austausch gegen ein gleichwertiges Gerät, die bei uns anfallenden Arbeitslöhne, Materialkosten und die Transportkosten des Gerätes innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.
5. Zur Vereinbarung eines Reparaturtermins wenden Sie sich bitte an unsere Hotlinenummer:

Eine kurze Beschreibung Ihrer Beanstandung wäre sehr hilfreich und unterstützt die schnelle Reparatur des Gerätes. Sollten Sie weitere Fragen haben, können Sie uns auch schreiben:

VESEG Kundendienst, Ostring 60,66740 Saarlouis
info@seg.tv; www.seg.tv

Bevor Sie den Kundendienst anfordern, kontrollieren Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder eine Ursache handelt, die mit der Funktion Ihres Geräte nichts zu tun hat

Hier einige Hinweise (je nach Geräteart):
Prüfen Sie bitte vorab:
a) ob die Steckdose Strom hat, eventuell durch Anschluss eines anderen elektrischen Gerätes.
b) ob der Stecker in Ordnung ist und ob derselbe fest in der Steckdose sitzt.
c) ob der Thermostatdrehknopf nicht auf STOPP steht (Kühlgeräte).

Hinweis für Kühlgeräte:
Nach dem Transport benötigt das Gerät um voll funktionsfähig zu sein ca. 24 Stunden, in denen sich das Kühlmittel stabilisiert. Die Kühlleistung beginnt sich vom Augenblick des Anschlusses an aufzubauen.

Wichtiges Dokument! Bitte mit Kaufnachweis 2 Jahre aufbewahren.

- **Hinweis für Herde:**
  Achten Sie darauf, daß Ihr Herd/Kochfeld an einen eigenen Stromkreis angeschlossen ist, um Überlastungen zu vermeiden. Je nach Anschluss kann die Aufheizdauer sich ändern. Das beste Ergebnis erzielen Sie bei Anschluss aller drei Außenleiter

6. Für unsere Einbaugeräte gelten folgende erweiterten Bedingungen. Achten Sie darauf, dass Sie Ihr Gerät nur in dafür passende Möbel einbauen. Lesen Sie dazu unbedingt vorher die beiligende Montageanleitung. Schrauben Sie das Gerät nicht seitlich fest. Nutzen Sie dafür nur die beschriebenen Befestigungspunkte. Achten Sie auch bei Ihren Einbaugeräten auf ausreichende Kühlung. Schäden die durch unsachgemäßen Einbau und /oder falsche Justage der Türen am Gerät oder am Kühl/Gefriergut entstehen, werden nicht durch unsere Garantie abgedeckt.

7. Einschränkung der Garantie bei Geräuschentwicklung. Die bei Kühl und Gefriergeräten auf tretenden Geräusche führen nicht zu einem Garantieanspruch. Dazu zählen alle Geräusche, wie sie im üblichen Betrieb auftreten. Üblich sind z.B. die Laufgeräusche des Kompressors, aber auch des Kühlmittelkreislaufes. Dies betrifft auch alle Einbaugeräte, da bei diesen durch den Einbau in ein Möbel Geräusche verstärkt werden können. Garantieanspruch besteht nur bei Geräten die lauter als von uns angegeben sind.

8. Sie müssen weiter den Kaufnachweis führen. Hierzu genügt das Original des Kassenzettels. Ohne Kaufnachweis können wir leider keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen. Wir empfehlen Ihnen die Originalverpackung aufzubewahren, um im Garantiefalle einen sicheren Transport des Gerätes zu gewährleisten.

9. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät von Ihnen oder einem nicht von uns autorisierten Dritten geöffnet und/oder Veränderungen an dem Gerät vorgenommen worden sind.

10. ***Kein Garantieanspruch besteht:***
    - bei unsachgemäßer Behandlung
    - bei mechanischer Beschädigung des Gerätes von außen
    - bei Transportschäden
    - bei Verschleiß
    - bei Bedienungsfehlern
    - bei Aufstellung des Gerätes in Feuchträumen oder im Freien
    - bei Schäden, die auf höhere Gewalt, Wasser, Blitzschlag, Überspannung zurückzuführen sind
    - bei übermäßiger Nutzung, insbesondere bei anderer als privater Nutzung
    - bei Missachtung der Bedienungsanleitung
    - wenn das Gerät keinen technischen Defekt aufweist
    - bei Schäden an Kochfeld und der Emaillierung durch Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln mit Schleif-und/oder Scheuermitteln
    - bei Glasbruch durch heruntergefallene Objekte
    - bei Oberflächenschäden auf Kochfeldern, welche durch das Einbrennen von Lebensmittel (z.B. Zucker) zurückzuführen sind. Gleiches gilt bei metallischen Verfärbungen durch Reinigungsmittel und Töpfe/Pfannen

11. Die Garantie umfasst keine weitergehende Haftung unsererseits, insbesondere keine Haftung für Schäden, die nicht am Gerät selbst entstanden sind oder die durch den Ausfall des Gerätes bis zur Instandsetzung entstehen (z.B. Wegekosten, Handlingskosten, etc.). Hierdurch wird jedoch unsere gesetzliche Haftung, insbesondere nach dem Produkthaftungsgesetz, nicht eingeschränkt oder ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Schäden bei unbeaufsichtigtem Betrieb.

12. Von uns erbrachte Garantieleistungen verlängern die Garantiefrist von 2 Jahren ab Kaufdatum nicht, auch nicht hinsichtlich eventuell ausgetauschter Komponenten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Haushaltsgroßgerät!

Wichtiges Dokument! Bitte mit Kaufnachweis 2 Jahre aufbewahren.